

MODEL/MODÈLE
MODELO
6076

Instruction Manual
MULTI-FUNCTION OVEN
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manual d' Instructions
MINI-FOUR MULTIFONCTION
LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D' UTILISER CET APPAREIL

Manual de instrucciones
HORNO MULTIFUNCION
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Manual de Instruções
FORNO MULTIFUNÇÕES
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS, PRODUCT LABELS AND WARNINGS BEFORE USING THE OVEN.**
- **DO NOT** touch hot surfaces ⚠. Surfaces are liable to get hot during use. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts. Always use the oven handles when moving the unit.
- When the unit is not in use and before cleaning, unplug the countertop oven from the wall outlet. **Note:** Make sure the oven is turned off before unplugging.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- **DO NOT** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Take the oven to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- **DO NOT** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
- **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
- **DO NOT** use this appliance for other than its intended use.
- **DO NOT** let the cord dangle over the edge of a tabletop or countertop or touch hot surfaces.
- **DO NOT** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. **DO NOT** store any items on top of the appliance when in operation.
- When using the oven, pull the unit out a minimum of 15 cm (6 inches) away from the wall or other cords.
- **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this unit when not in use.
- **DO NOT** place any flammable materials in oven, such as paper, cardboard, plastic or any materials that may catch fire or melt.
- **DO NOT** cover the oven tray with metal foil. This will cause overheating of the appliance.

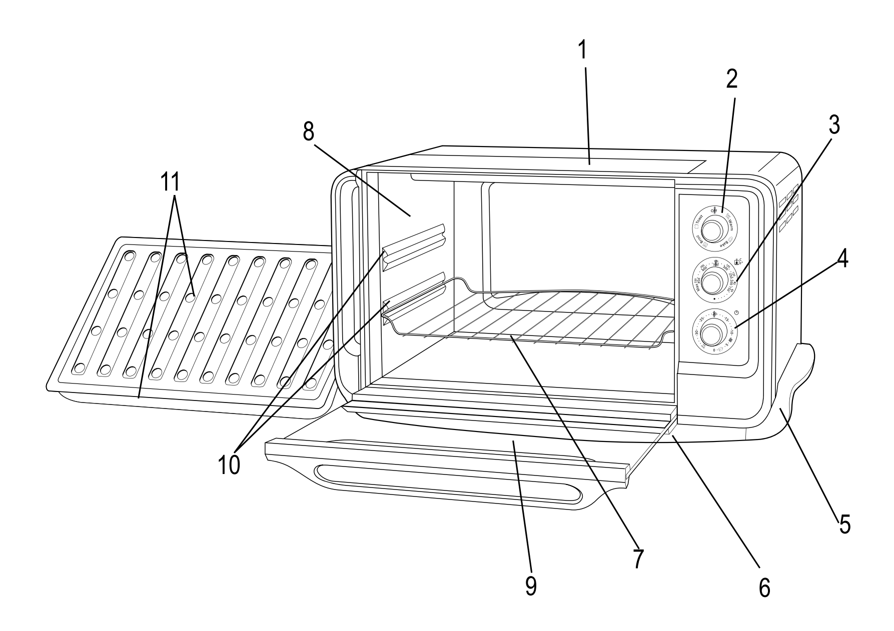
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.
- **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
- When broiling, use extreme caution when removing pan or disposing of hot grease.
- To turn this appliance off, return all controls to the off position.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

(For 120 & 127V with two flat pins only) This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT MODIFY THE PLUG IN ANY WAY.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Glass View Top
2. Function Selector Knob
3. Temperature Control Knob
4. Timer Control Knob with Bell Signal
5. Cool-Touch Side Handles
6. Removable Crumb tray
7. Removable/Reversible Wire Rack
8. Easy Clean Interior Walls
9. Glass Door
10. Two Rack Positions
11. Baking Pan and Broiling Tray

LEARNING ABOUT YOUR OVEN

1. **Glass View Top –** For easy viewing of food cooking.
2. **Function Selector Knob –** Select cooking function by turning knob to desired setting. (See Figure 1)
3. **Temperature Control Knob –** Adjust the dial thermostat to the desired temperature. (See Figure 2)
4. **Timer Control Knob with Bell Signal –** Set cooking time up to 60 minutes. Will automatically turn the oven off at the end of the cooking time. (See Figure 3)
5. **Cool-Touch Side Handles –** For easy movement of the oven.
6. **Tempered Glass Door –** For front viewing of food.
7. **Removable/Reversible Wire Rack –** See "Positioning Rack" section.
8. **Easy Clean Interior Walls –** Allows for fast clean-up.
9. **Two Rack Positions.**
10. **Baking Pan and Broiling Tray –** Use for all your baking, broiling and grilling needs.
11. **Pizza Fit Capacity –** Fits most large frozen pizzas.

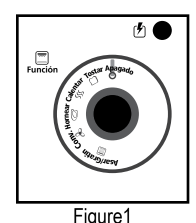


Figure1

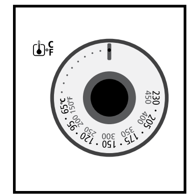


Figure 2

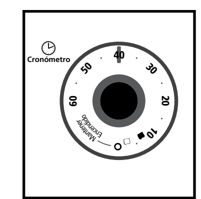


Figure 3

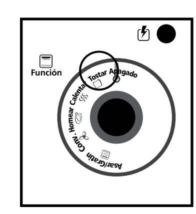
BEFORE USING YOUR OVEN

If you are using your Multifunction Oven for the first time, please be sure to:

- Remove any stickers from the surface of the oven.
- Open oven door and remove all printed documents and paper from inside the oven.
- Clean the rack, tray, and pan with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive cleaning pad.
- **DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.**
- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the oven. The location should be in an open area on a flat counter where the plug will reach an outlet.
- Plug the oven into the appropriate electrical outlet.

WARNING: When oven is in use or cooling down, please be sure there is a 15 cm (6-inch) clearance between the oven and any other surface including cords. Be sure the cord is not resting against the back of the oven.

USING YOUR TOASTER OVEN



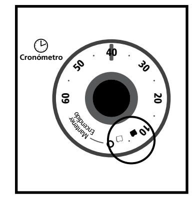
TO USE THE TOAST FUNCTION

Step 1. Place food on Wire Rack.

Step 2. Close glass door completely.

Step 3. Turn the Function Dial “ ” to Toast “ ”.

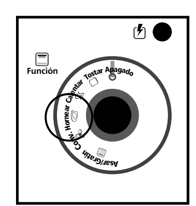
Step 4. Turn the Timer past 20 minute mark then back to desired toast time anywhere between the toast symbols.



Step 5. When toasting is complete, open door completely and remove food.**

NOTE: For best toasting results, position the rack in the up position on the lower rack guide.

TO USE THE BAKE FUNCTION

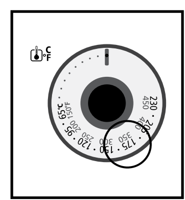


Preheat oven 5-7 minutes at desired temperature with oven rack in place.

Step 1. Place baking pan with food inside on wire rack.

Step 2. Close glass door completely.

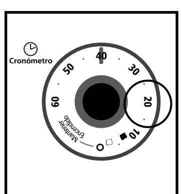
Step 3. Turn the Function Dial “ ” to Bake “ ”.



Step 4. Turn the Temperature Control Dial “ ” to desired setting.

Step 5. Turn the Timer “ ” to desired cook time.*

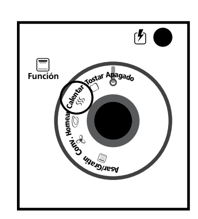
Step 6. When baking is complete, open door completely and remove food.**



** **WARNING:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave oven unattended.

** Special note: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20-minute mark to engage the timer then back to desired time.*

TO USE THE WARM FUNCTION



Step 1. Place baking pan with food inside on wire rack.

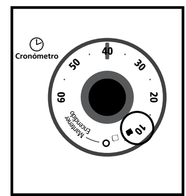
Step 2. Close glass door completely.

Step 3. Turn the Function dial to Warm, " ".

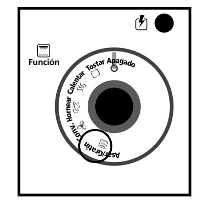
Step 4. Turn the Temperature Control " " to 85°C (200°F).

Step 5. Turn the Timer " " to desired warming time.*

Step 6. When Warming is complete, open door completely and remove food.**



TO USE THE BROIL/ AU GRATIN FUNCTION

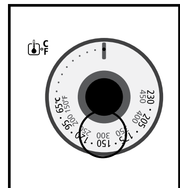


Adjustable broil/ au gratin is great for melting cheese at 65°C (150°F), cooking or broiling fish at 205°C (400°F). Adjust as needed.

Step 1. Place food on broiling tray.

Step 2. Close glass door leaving approximately a 8 cm (3-inch) opening at the top of the oven.

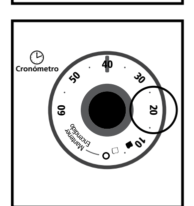
Step 3. Turn the Function dial to Broil/ Au Gratin " ".



Step 4. Turn the Temperature Control Dial " " to desired temperature.

Step 5. Turn the Timer " " to desired cook time.*

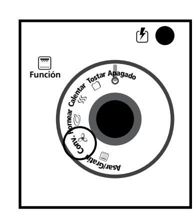
Step 6. When broiling is complete, open door completely and remove food.**



** **WARNING:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave oven unattended.

** Special note: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20-minute mark to engage the timer then back to desired time.*

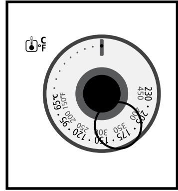
TO USE THE CONVECTION BAKE FUNCTION



The Convection Heat function turns on a built in fan that circulates hot air in the oven chamber allowing the food to cook evenly and faster.

Preheat oven 5 minutes at desired temperature with oven rack in place.

Step 1. Place baking pan with food inside on wire rack.

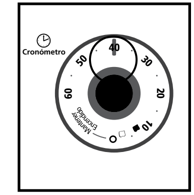


Step 2. Close glass door completely.

Step 3. Turn the Function dial “ ” to Convection Bake “ ”.

Step 4. Turn the Temperature dial “ ” to desired setting**.**

Step 5. Turn the Timer “ ” to desired cook time.*



Step 6. When baking is complete, open door completely and remove food.**

POSITIONING RACK

- To accommodate a wide variety of foods the oven has a reversible rack and two rack positions. The rack can be inserted in the oven in the up position or down position. The rack will fit into either of the rack guides inside of the oven. (See Figure 4)
- Before removing the rack allow the unit to cool.
- To remove the rack, open the oven door and pull the rack towards the front of the oven. The rack will slide on the rack guides on the inside of the oven.
- Positioning of the oven rack will depend on the size of the food and desired browning. Adjust rack downward to prevent top browning and upward to prevent bottom burning.

NOTE: For best toasting results, position the rack in the up position on the lower rack guide.

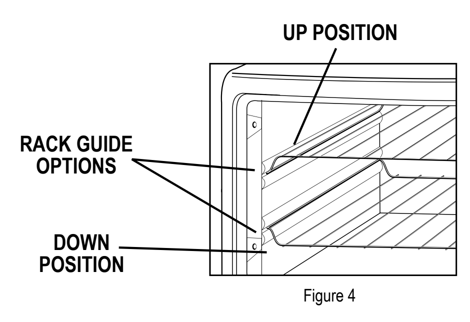


Figure 4

**** WARNING:** Cooked food and metal rack can be very hot, handle with care. Do not leave oven unattended.

* Special note: If cook time is less than 20 minutes, you must turn Timer past the 20-minute mark then back to desired time.

CLEANING YOUR OVEN

Step 1. Turn all knobs to off position then unplug unit and let it cool.

Step 2. Wipe unit down with damp cloth. DO NOT IMMERSE IN WATER. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.

Step 3. Remove crumb tray by pulling out of the oven.

Step 4. Shake off crumbs from crumb tray. Cleaning the crumb tray often will avoid any accumulations.

Step 5. Remove wire rack and clean with damp cloth or place in top rack of dishwasher.

STORING YOUR OVEN

Allow the appliance to cool completely before storing. If storing the oven for long periods of time make certain that the oven is clean and free of food particles. Store the oven in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf. Wind the electrical cord around the cord storage brackets. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

Helpful Tips / Troubleshooting		
Problem	***Potential Cause***	***Solution***
• Overcooked/ Undercooked Foods.	• Incorrect temperature or time setting. • Rack placement.	• You may have to adjust the time and temperature to desired taste. • Because your oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and generally cook in shorter periods of time. • Refer to "Positioning Rack"Section. Rack may need to be adjusted to accommodate food type.
• Burnt smell, initial burn off.		• Refer to "Cleaning Your Oven" Section.
• Oven does not turn ON.	• Unit is unplugged. • Turn Timer.	• Refer to "Cleaning Your Oven" Section. • Set timer knob and temperature knob to desired setting. Both must be turned on to operate the oven.
• Only one heating element is heating up.	• Function setting selection determines which heating element will operate.	• When toasting, make sure the oven is **not** set to broil setting.
• Heating elements do not stay ON.	• Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper heat.	• Be certain that function is as desired.

IMPORTANTS CONSEILS DE SECURITÉ

Au moment d'utiliser des appareils électriques, il est recommandé de prendre certaines précautions d'emploi, en particulier:

- **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS, ETIQUETTES ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE FOUR.**
- **NE PAS** toucher les surfaces chaudes ⚠ . Les surfaces deviendront chaudes pendant l'utilisation. Toujours utiliser des moufles lorsque vous manipulez des matériaux très chauds et laisser les éléments en métal refroidir avant de les nettoyer. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de mettre ou de retirer des éléments. Toujours saisir le four par les poignées lorsque vous devez le bouger.
- Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement et avant de le nettoyer, débrancher le fil électrique de la prise. Remarque: Vous assurer que le four est bien éteint avant de le débrancher.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- **NE PAS** utiliser cet appareil ou quelconque appareil si le fil, la fiche ou la prise sont endommagés ou effilochés ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Le repporter au Centre de Service Après-Vente le plus proche de chez vous pour toute vérification ou réparation
- **NE PAS** utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant; ils pourraient provoquer incendie, électrocution et blessures.
- **NE PAS** utiliser à l'extérieur ou pour des raisons commerciales.
- **NE PAS** utiliser cet appareil pour tout autre usage que celui pour lequel il a ét é conçu.
- Ne pas laisser le fil électrique dépasser du bord d'une table, d'un plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer cet appareil sur ou à coté d'une plaque à gaz ou électrique chaude ou toute surface en contact avec un four en marche.
- Faire preuve de beaucoup de prudence lorsque vous utilisez des récipients conçus avec d'autres matériaux que le métal ou le verre.
- Il y a risque d'incendie si pendant son fonctionnement le four est couvert ou au contact de matériaux inflammables, y compris des rideaux, draperies, murs etc..... **NE PAS** ranger d'objets sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Au moment d'utiliser le four, éloigner l'appareil d'au moins 15 cm (6 pouces) du mur ou d'autres fils électriques.
- **NE PAS** ranger d'objets, à l'exception des accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il n'est pas en fonctionnement.
- **NE PAS** mettre de matériaux inflammables dans le four, comme par exemple papier, carton, plastique ou tout autre matériau qui pourrait prendre feu ou fondre.
- **NE PAS** couvrir la plaque du four avec une feuille de métal. Ceci pourrait entraîner l'appareil à la surchauffe.
- Des aliments trop larges ou des ustensiles en métal ne doivent pas être introduits dans le four, ceci pourrait créer un incendie ou un risque d'électrocution.

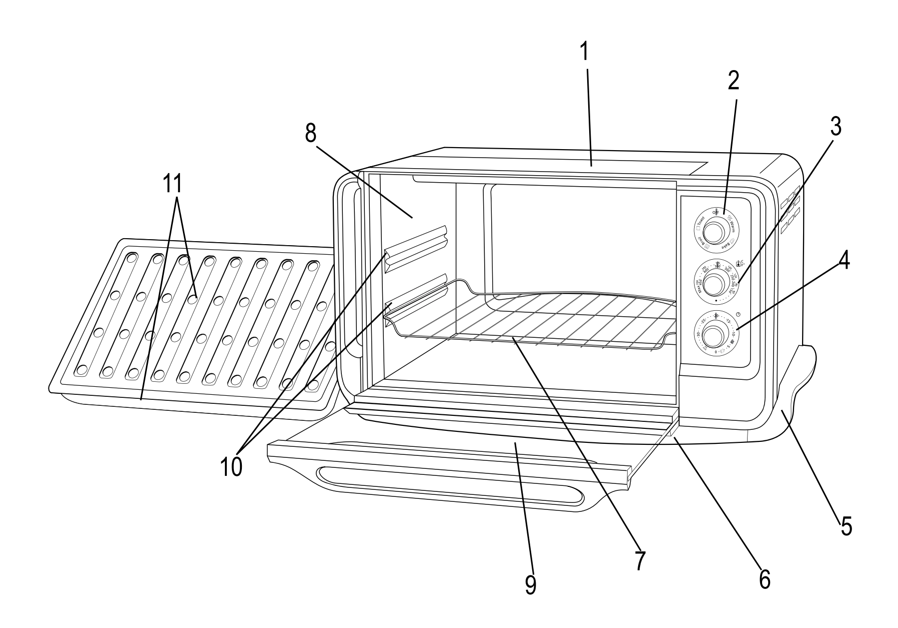
- **NE PAS** nettoyer avec des éponges à récurer en métal, ceux-ci pourraient s’effriter et entrer en contact avec des éléments électriques créant ainsi un risque d’électrocution.
- Lorsque vous faites cuire sur le gril, faites preuve de prudence au moment de retirer la plaque ou de jeter la graisse brûlante.
- Pour éteindre l’appareil, tourner tous les boutons de contrôle sur la position d’arrêt.
- Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l’expérience nécessaire, à moins qu’elles n’aient été formées et encadrées pour l’utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s’assurer qu’ils NE jouent PAS avec l’appareil.
- Les enfants et personnes handicapées doivent être surveillés lorsqu’ils utilisent l’appareil ou que l’appareil est utilisé à cote d’eux.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

(Seulement pour 120 & 127V avec fiches plates) Cet appareil a une fiche polarisée (l’une des lames est plus large que l’autre). Afin de réduire le risque d’électrocution, cette fiche ne rentre dans la prise polarisée que d’une seule façon. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne rentre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. **NE MODIFIER LA FICHE EN AUCUN CAS.**

SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Dessus en Verre
2. Bouton de Sélection des Fonctions
3. Bouton de Contrôle de Température
4. Bouton de Minuterie avec Signal Sonore
5. Poignées à Contact Froid, sur les côtés.
6. Plateau à Miettes Amovible
7. Grille Amovible/Réversible
8. Surfaces Intérieures Faciles à Nettoyer
9. Porte en Verre
10. Deux Positions pour les Grilles
11. Plaque de Cuisson et Plateau pour Grillade

MIEUX CONNAITRE VOTRE FOUR

1. **Dessus en Verre:** Vous permet de voir facilement les aliments que vous faites cuire.
2. **Bouton de Sélection des Fonctions:** Choisissez la fonction de Cuisson en tournant le bouton sur la fonction désirée. (Voir Schéma 1)
3. **Bouton de Contrôle de Température:** Ajuster le thermostat à la température désirée. (Voir Schéma 2)
4. **Bouton de Minuterie avec Signal Sonore:** Sélectionner le temps de cuisson, maximum 60 minutes. Le four s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé. (Voir Schéma 3)
5. **Poignées à Contact Froid:** Pour manipuler le four en toute facilité.
6. **Porte en Verre Tempéré:** Permet de voir les aliments dans le four.
7. **Plaque Amovible/Réversible:** Vous reporter au paragraphe intitulé "Position de la Grille".
8. **Surfaces Intérieures Faciles à Nettoyer:** Permet un nettoyage rapide.
9. **Deux Positions pour la Grille.**
10. **Plaque de Cuisson et Plateau pour Grillade:** À utiliser chaque fois que vous faites cuire un plat, ou que vous désirez faire des grillades.
11. **La Capacité d'une Pizza:** Convient pour la majorité des grandes pizzas congelées.

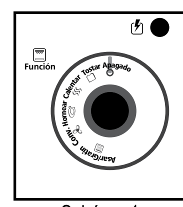


Schéma 1

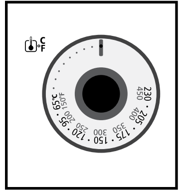


Schéma 2

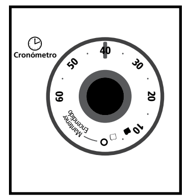


Schéma 3

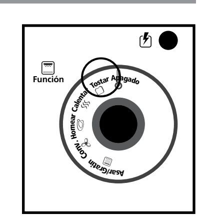
AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR

Si vous utilisez le Mini-Four Multifonction pour la première fois, veuillez vous assurer de:

- Retirer tous les autocollants de la surface du four.
- Ouvrir la porte du four et retirer tous les documents imprimés et papiers qui se trouvent à l'intérieur.
- Nettoyer la grille, la plaque et le plat avec de l'eau chaude, un peu de savon liquide et une éponge non abrasive.
- **NE PAS PLONGER LE CORPS DE L'APPAREIL DANS L'EAU.**
- Sécher l'appareil soigneusement avant de l'utiliser.
- Choisir un emplacement pour le mini-four. L'emplacement idéal se trouve sur une surface ouverte et plane avec accès facile à la prise électrique murale.
- Brancher le four sur la prise électrique murale adéquate.

ATTENTION: Lorsque le four est en marche ou en train de refroidir, veuillez vous assurer qu'il y a bien 15 cm (6 pouces) de distance entre le four et tout autre surface, y compris les fils électriques. Assurez-vous que le fil ne s'appuie pas contre la partie arrière du four.

COMMENT UTILISER LA FONCTION GRILLER

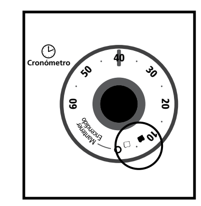


1ère étape: Mettre les aliments à griller sur la grille

2ème étape: Bien fermer la porte en verre.

3ème étape: Tourner le bouton de Sélection des Fonctions “ ” sur Griller “ ”.

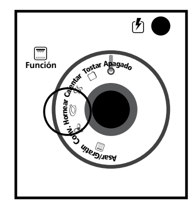
4ème étape: Tourner la minuterie au delà de la marque des 20 minutes puis revenir et choisir l’intervalle de temps désiré entre les symboles de brunissage.



5ème étape: Une fois le brunissage terminé, ouvrir la porte complètement et retirer les aliments**

REMARQUE: Pour de meilleurs résultats, mettre la grille en position haute sur le niveau le plus bas.

COMMENT UTILISER LA FONCTION CUISSON

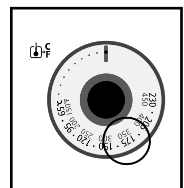


Préchauffer le four 5-7 minutes à la température désirée avec la plaque à l’intérieur du four.

1ère étape: Mettre le plat avec les aliments à l’intérieur sur la grille.

2ème étape: Bien fermer la porte en verre.

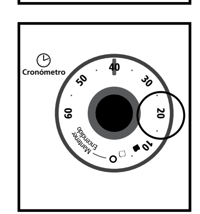
3ème étape: Tourner le bouton de Sélection des Fonctions “ ” sur Cuisson “ ”.



4ème étape: Tourner le bouton de contrôle de Température “ ” sur la température choisie.

5ème étape: Tourner la Minuterie “ ” sur le temps de cuisson désiré.*

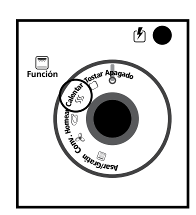
6ème étape: Une fois la cuisson terminée, ouvrir la porte complètement et retirer les aliments**



**** ATTENTION:** Les aliments cuits et la grille en métal peuvent être brûlants, manipuler avec précaution. Ne pas laisser le four sans surveillance.

** Remarque importante: Si le temps de cuisson est de moins de 20 minutes, vous devez d’abord tourner la minuterie au delà de la marque des 20 minutes puis revenir pour sélectionner le temps désiré.*

COMMENT UTILISER LA FONCTION RÉCHAUFFER



1ère étape: Mettre la plaque de cuisson avec les aliments sur la grille du four.

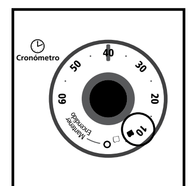
2ème étape: Bien fermer la porte en verre.

3ème étape: Tourner le bouton de contrôle des Fonctions “ ” sur Réchauffer “ ”.

4ème étape: Tourner le bouton de contrôle de Température “ ” sur 85°C (200°F).

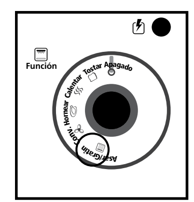
5ème étape: Tourner la minuterie “ ” sur le temps de réchauffe choisi.*

6ème étape: Une fois réchauffé, ouvrir la porte complètement et retirer les aliments**



COMMENT UTILISER LA FONCTION CUISSON SUR GRIL

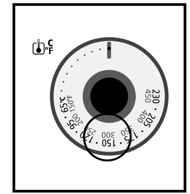
La Fonction Ajustable de Cuisson sur Gril est idéale aussi bien pour faire fondre du fromage à 65°C (150°F) que pour faire cuire le poisson à 205°C (400°F). Ajuster en fonction de vos besoins



1ère étape: Mettre les aliments sur le plateau à grillade.

2ème étape: Laisser la porte de verre entr’ouverte en laissant environ 8 cm (3 pouces) d’espace entre la porte et la partie supérieure du four.

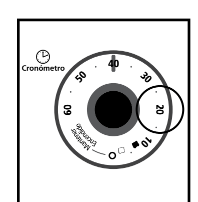
3ème étape: Tourner le bouton de contrôle des Fonctions sur Cuisson sur Gril “ ”.



4ème étape: Tourner le bouton de contrôle de Température “ ” sur la température désirée.

5ème étape: Tourner la Minuterie “ ” sur le temps de cuisson désiré.*

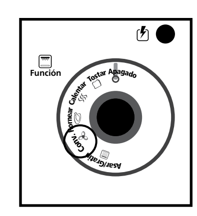
6ème étape: Une fois la grillade terminée, ouvrir la porte complètement et retirer les aliments**



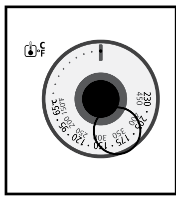
**** ATTENTION:** Les aliments cuits et la grille en métal peuvent être brûlants, manipuler avec précaution. Ne pas laisser le four sans surveillance.

** Remarque importante: Si le temps de cuisson est de moins de 20 minutes, vous devez d’abord tourner la minuterie au delà de la marque des 20 minutes puis revenir pour sélectionner le temps désiré.*

COMMENT UTILISER LA FONCTION DE CUISSON PAR CONVECTION



La fonction de Chaleur par Convection met en marche une ventilation interne qui fait circuler de l'air chaud dans le four pour mieux faire cuire les aliments.



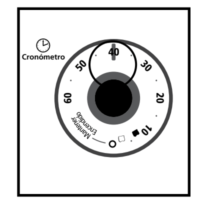
Préchauffer le four 5 minutes à la température désirée avec la grille en place à l'intérieur du four.

1ère étape: Mettre la plaque de cuisson avec les aliments à l'intérieur sur la grille.

2ème étape: Fermer la porte de verre complètement.

3ème étape: Tourner le Bouton de contrôle des Fonctions " " sur Cuisson Convection " ".

4ème étape: Tourner le Bouton de contrôle de Température " " sur la température désirée.



5ème étape: Tourner le Bouton de la Minuterie " " sur le temps de cuisson désiré.*

6ème étape: Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte complètement et retirer les aliments**

POSITION DE LA GRILLE

- Pour pouvoir accommoder différents types d'aliments, le four a une grille réversible et deux niveaux. La grille peut rentrer dans le four en position haute ou basse. La grille rentrera aussi bien sur le niveau du bas que sur celui du haut à l'intérieur du four. (Voir schéma 4)
- Avant de retirer la grille, laisser l'appareil refroidir.
- Pour retirer la grille, ouvrir la porte du four complètement et tirer la grille vers le devant du four. La grille glissera sur les guides qui se trouvent à l'intérieur du four.
- La position de la grille dépend de la taille de l'aliment et du niveau de brunissage désiré. Ajuster la grille vers le bas pour éviter que la partie du dessus ne brûle ou vers le haut pour éviter que la partie du dessous ne brûle.

REMARQUE: Pour de meilleurs résultats, mettre la grille en position haute sur le niveau le plus bas.

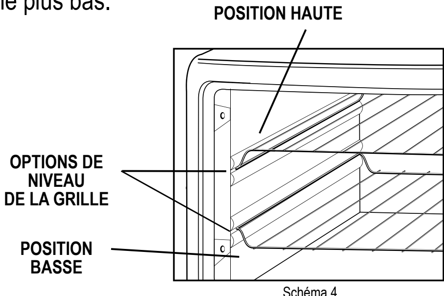


Schéma 4

**** ATTENTION:** Les aliments cuits et la grille en métal peuvent etre brûlants, manipuler avec soin. Ne pas laisser le four sans supervision.

* Remarque: Si le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes, veuillez tourner le bouton de la minuterie au delà des 20 minutes puis revenir en arrière sur le temps de cuisson désiré

NETTOYER VOTRE FOUR

1ère étape: Tourner tous les boutons sur la position Arrêt puis débrancher l'appareil et le laisser refroidir.

2ème étape: Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. NE PAS PLONGER DANS L'EAU. Assurez-vous d'utiliser seulement un savon doux et de l'eau. Les produits de nettoyage abrasifs, les tampons en fil d'acier et les produits chimiques abîment la superficie de l'appareil.

3ème étape: Retirer le plateau à miettes du four.

4ème étape: Jeter les miettes du plateau. Pour éviter que les miettes ne s'accumulent, il est préférable de nettoyer le plateau souvent.

5ème étape: Retirer la grille et nettoyer avec un chiffon humide ou la mettre sur la partie supérieure du lave-vaisselle.

RANGER VOTRE FOUR

Laisser l'appareil refroidir totalement avant de le ranger. Si vous rangez le four pour une longue période de temps, veuillez vous assurer qu'il est propre et qu'il ne reste aucun résidu d'aliments. Ranger le four dans un endroit sec tel que par exemple sur une table, un plan de travail ou une étagère. Ranger le fil électrique autour des crochets prévus à cet effet. A part le nettoyage recommandé, aucun autre entretien ne devrait être nécessaire.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Conseils Pratiques / Diagnostic des Anomalies		
Problème	***Cause Probable***	***Solution***
• Aliments trop ou pas assez cuits	• Température et/ou temps de cuisson incorrects • Placement de la grille	• Il est probable qu'il faille ajuster le temps et la température de cuisson en fonction de votre goût • Parce que votre mini-four est plus petit que votre four normal, il va chauffer plus rapidement et en général cuire plus rapidement • Vous reporter au paragraphe intitulé « Position de la Grille ». Il est possible qu'il faille ajuster la position de la grille en fonction du type d'aliment
• Odeur de brûler, pendant cuisson et à la première mise en route		• Vous reporter au paragraphe intitulé « Nettoyage de votre Four »
• Le four ne se met pas en marche	• L'appareil est débranché • Le temps de cuisson n'a pas été sélectionné sur la minuterie	• Vous reporter au paragraphe intitulé « Nettoyage de votre Four » • Sélectionner le temps de cuisson et la température. Pour que le four s'allume, il faut que les deux boutons soient sur la position de marche
• Un seul des éléments de chauffe fonctionne	• Le bouton de sélection de fonction détermine quel élément va chauffer	• Pour faire brunir, ne pas choisir la fonction « cuisson sur gril »
• Les éléments de chauffe ne restent pas en marche constamment	• Les éléments de chauffe se mettent en marche en alternance pour maintenir la température correcte	• Assurez-vous d'avoir correctement choisi la fonction que vous désirez

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilicen artefactos eléctricos deben seguirse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ETIQUETAS DEL PRODUCTO Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR EL HORNO.**
- **NO** toque las superficies calientes ⚠. Las superficies son suceptibles a calentarse durante el uso. Utilice siempre guantes para hornos cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. Deje que la unidad se enfríe por completo antes de colocar o quitar piezas. Use las asas del horno para moverlo de un lugar a otro.
- Desenchufe el horno del tomacorriente si no está en uso y antes de limpiarlo. Nota: Asegúrese de que el horno esté apagado antes de desenchufarlo.
- Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el artefacto en agua ni en otros líquidos.
- No utilice ningún electrodoméstico que tenga un enchufe o cable dañado o raído, o después de que el artefacto haya presentado fallas, se haya caído o haya sufrido cualquier otro daño. Lleve el horno al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.
- **NO** utilice aditamentos no recomendados por el fabricante ya que esto puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- **NO** utilice en exteriores o para fines comerciales.
- **NO** utilice este producto para otros fines distintos a los recomendados.
- **NO** deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con superficies calientes.
- **NO** coloque el electrodoméstico cerca o sobre un quemador caliente, ya sea a gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
- Se debe emplear extrema precaución al utilizar contenedores que no sean de metal o vidrio.
- Si se cubre el horno o éste entra en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, tapices, paredes, etc., durante su funcionamiento, podría producirse un incendio. **NO** coloque ningún artículo sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
- Al utilizar el horno, colóquelo a una distancia mínima de 15 cm (6 pulgadas) de la pared o de otros cables.
- **NO** almacene dentro de la unidad ningún material, distinto a los accesorios recomendados por el fabricante, cuando no esté en uso.
- **NO** introduzca materiales inflamables en el horno, tales como papel, cartón, plástico, o cualquier otro material que pueda incendiarse o derretirse.
- **NO** forre la bandeja del horno con papel de aluminio. Esto ocasionará que el artefacto se sobrecaliente.
- **No** deben introducirse alimentos demasiado grandes o utensilios dentro del artefacto, ya que pueden producir incendios o descargas eléctricas.
- **NO** limpie con estropajos metálicos. Podrían desprenderse pedazos del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo cual generaría un riesgo de descargas eléctricas.

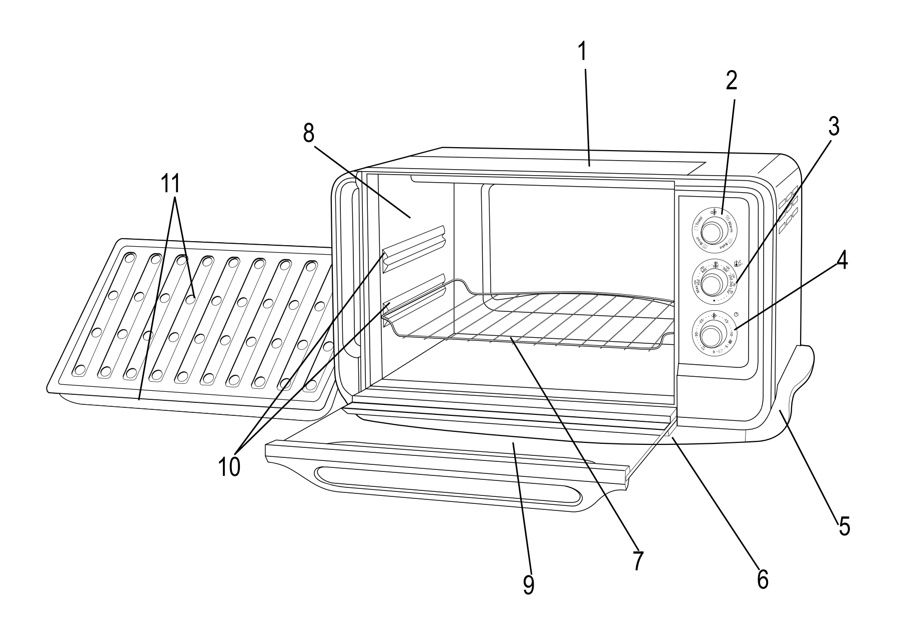
- Al asar debe emplearse extrema precaución al sacar la bandeja o desechar grasas calientes.
- Para apagar el electrodoméstico, gire todos los controles a la posición de apagado.
- Este artefacto eléctrico **NO** está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que **NO** jueguen con el artefacto eléctrico.
- Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA SOLO PARA USO DOMESTICO.

(Unicamente para 120 y 127V con dos clavijas planas) Este artefacto eléctrico cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para disminuir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entrará sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado.
NO MODIFIQUE EL ENCHUFE DE NINGUNA FORMA.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCION DEL ARTEFACTO



1. Ventanilla superior de vidrio
2. Perilla selectora de función
3. Perilla de control de temperatura
4. Perilla de control de tiempo con campanilla indicadora
5. Asas laterales frías al tacto
6. Bandeja recolectora removible
7. Rejilla removible/reversible
8. Paredes interiores fáciles de limpiar
9. Puerta de vidrio
10. Dos posiciones para colocar la rejilla
11. Fuente para hornear y bandeja para asar

CONOZCA SU HORNO

1. **Ventanilla superior de vidrio:** Para ver fácilmente los alimentos que se están cocinando.
2. **Perilla selectora de función:** Seleccione la función de cocción girando la perilla a la graduación deseada. (Ver la Figura 1)
3. **Perilla de control de temperatura:** Ajusta el termostato a la temperatura deseada. (Ver la Figura 2)
4. **Perilla de control de tiempo con campanilla indicadora**: Fija el tiempo de cocción hasta un máximo de 60 minutos. Apaga automáticamente el horno al finalizar el tiempo de cocción. (Ver la Figura 3)
5. **Asas laterales frías al tacto**: Para mover el horno con facilidad.
6. **Puerta de vidrio templado:** Para la vista frontal de los alimentos.
7. **Rejilla removible/reversible:** Consulte la sección "Posicionamiento de la rejilla".
8. **Paredes interiores fáciles de limpiar**: Permiten la limpieza rápida.
9. **Dos posiciones para colocar la rejilla.**
10. **Fuente para hornear y bandeja para asar:** Úselas para todas sus tareas de horneado y asado.
11. **Capacidad para pizza:** Permite hornear la mayoría de las pizzas congeladas grandes.

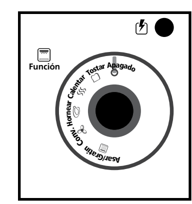


Figura1

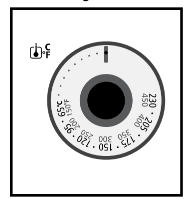


Figura 2

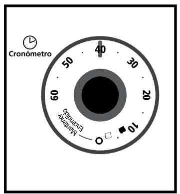


Figura 3

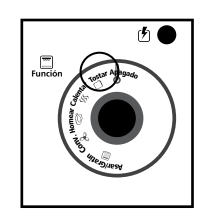
ANTES DE USAR SU HORNO

Si va a utilizar el horno multifunción por primera vez, asegúrese de:

- Retirar todas las etiquetas de la superficie del horno.
- Abrir la puerta del horno y sacar todos los documentos impresos y papeles que se encuentren dentro.
- Limpiar la rejilla, la fuente y la bandeja con agua caliente, una pequeña cantidad de detergente líquido para lavar platos y una esponja no abrasiva.
- **NO SUMERGIR EL CUERPO DE LA UNIDAD EN AGUA.**
- Secar bien la unidad antes de utilizarla.
- Escoger un lugar para colocar el horno multifunción. Deberá colocarlo en un espacio abierto, sobre un mostrador plano, donde el enchufe pueda llegar al tomacorriente.
- Enchufar el horno en el tomacorriente correspondiente.

ADVERTENCIA: Mientras el horno esté en funcionamiento o se esté enfriando, asegúrese de que haya una distancia de 15 cm (6 pulgadas) entre el horno y cualquier otra superficie, incluso de otros cables. Cerciórese de que el cable no esté apoyado contra la parte posterior del horno.

PARA USAR LA FUNCION DE TOSTAR

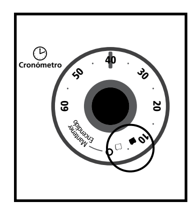


Paso 1. Coloque los alimentos en la rejilla.

Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla selectora “ ” a la función de tostar “ ”.

Paso 4. Gire el cronómetro más allá de la marca de 20 minutos y seguidamente en sentido inverso hasta llegar al tiempo de tostado deseado, en cualquier punto entre los símbolos de tostar.

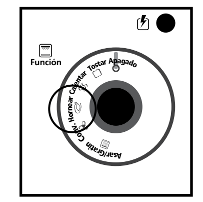




Paso 5. Cuando haya terminado de tostar, abra la puerta completamente y saque los alimentos.**

NOTA: Para obtener los mejores resultados de tostado, coloque la rejilla en la posición hacia arriba en la guía inferior.

PARA USAR LA FUNCION DE HORNEAR

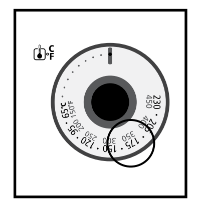


Precaliente el horno de 5 a 7 minutos a la temperatura deseada, con la rejilla colocada en su lugar.

Paso 1. Coloque sobre la rejilla la fuente para hornear con los alimentos.

Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

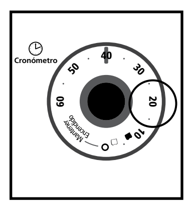
Paso 3. Gire la perilla selectora “ ” a la función de hornear “ ”.



Paso 4. Gire la perilla de control de temperatura “ ” al ajuste deseado.

Paso 5. Gire el cronómetro “ ”al tiempo de cocción deseado.*

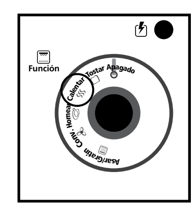
Paso 6. Cuando haya terminado de hornear, abra la puerta completamente y saque los alimentos.**



**** ADVERTENCIA:** Los alimentos cocinados y la rejilla metálica pueden estar muy calientes; manéjelos con cuidado. No descuide el horno.

** Nota especial: Si el tiempo de cocción es menos de 20 minutos, debe girar el cronómetro más allá de la marca de 20 minutos para activarlo y luego girarlo en sentido inverso hasta llegar al tiempo deseado.*

PARA USAR LA FUNCION DE CALENTAR



Paso 1. Coloque la fuente para hornear con los alimentos sobre la rejilla.

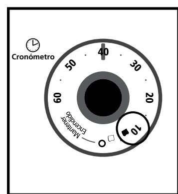
Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla selectora“ ” a la función de mantener caliente “ ”.

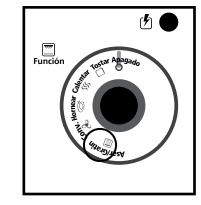
Paso 4. Gire el control de temperatura “ ” a 85ºC (200ºF).

Paso 5. Gire el cronómetro “ ” al tiempo deseado.*

Paso 6. Cuando haya transcurrido el tiempo de mantener tibio, abra la puerta completamente y saque los alimentos.**



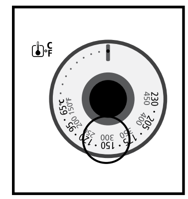
PARA USAR LA FUNCION DE ASAR/GRATINAR



La función para asar/gratinar ajustable es ideal para derretir queso a 65ºC (150ºF), cocinar o asar pescado a 205ºC (400ºF). Ajuste según sea necesario.

Paso 1. Coloque los alimentos en la bandeja para asar/gratinar.

Paso 2. Cierre la puerta de vidrio, dejando una abertura de aproximadamente 8 cm (3 pulgadas) en la parte superior del horno.

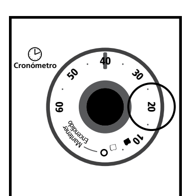


Paso 3. Gire la perilla selectora a la función de asar/gratinar “ ”.

Paso 4. Gire el control de temperatura “ ” a la temperatura deseada.

Paso 5. Gire el cronómetro “ ” al tiempo de cocción deseado.*

Paso 6. Cuando haya terminado de asar, abra la puerta completamente y saque los alimentos.**



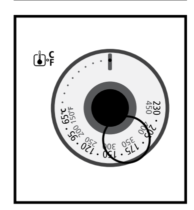
**** ADVERTENCIA:** Los alimentos cocinados y la rejilla metálica pueden estar muy calientes; manéjelos con cuidado. No descuide el horno.

** Nota especial: Si el tiempo de cocción es menos de 20 minutos, debe girar el cronómetro más allá de la marca de 20 minutos para activarlo y luego girarlo en sentido inverso hasta llegar al tiempo deseado.*

PARA USAR LA FUNCION DE HORNEAR POR CONVECCION (CALOR ENVOLVENTE)

La función de convección (calor envolvente), enciende un ventilador incorporado que hace circular aire caliente en la cámara del horno, permitiendo que los alimentos se cocinen uniformemente y más rápido.

Precaliente el horno durante 5 minutos a la temperatura deseada, con la rejilla colocada en su lugar.

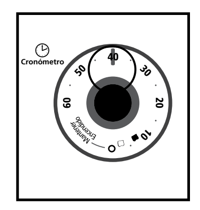


Paso 1. Coloque sobre la rejilla la fuente para hornear con los alimentos.

Paso 2. Cierre completamente la puerta de vidrio.

Paso 3. Gire la perilla selectora “ ” a la función de hornear por convección “ ”.

Paso 4. Gire la perilla de control de temperatura “ ” al ajuste deseado.



Paso 5. Gire el cronómetro “ ” al tiempo de cocción deseado.*

Paso 6. Cuando haya terminado de hornear, abra la puerta completamente y saque los alimentos.**

POSICIONAMIENTO DE LA REJILLA

- El horno posee una rejilla reversible y dos posiciones, para adaptarse a una amplia variedad de alimentos. La rejilla puede introducirse en el horno en la posición hacia arriba o hacia abajo. La rejilla encajará en cualquiera de las guías que se encuentran en el interior del horno. (Ver la Figura 4)
- Deje que la unidad se enfríe antes de sacar la rejilla.
- Para sacarla, abra la puerta del horno y hale la rejilla hacia adelante. La rejilla se deslizará por las guías localizadas en el interior del horno.
- La posición de la rejilla del horno dependerá del tamaño de los alimentos y la intensidad de dorado. Ajuste la rejilla hacia abajo para evitar que se dore la parte superior, y hacia arriba para evitar que se queme la parte inferior.

NOTA: Para obtener los mejores resultados de tostado, coloque la rejilla en la posición hacia arriba en la guía inferior.

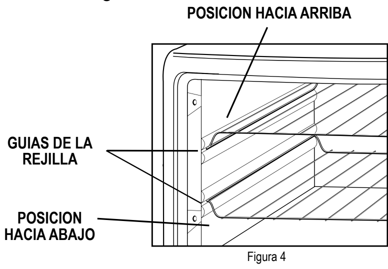


Figura 4

**** ADVERTENCIA:** Los alimentos cocinados y la rejilla metálica pueden estar muy calientes; manéjelos con cuidado. No descuide el horno.

* Nota especial: Si el tiempo de cocción es menos de 20 minutos, debe girar el cronómetro más allá de la marca de 20 minutos y luego en sentido inverso hasta llegar al tiempo deseado.

LIMPIEZA DEL HORNO

Paso 1. Gire todas las perillas a la posición de apagado, desenchufe la unidad y deje que se enfríe.

Paso 2. Limpie la unidad con un paño húmedo. NO SUMERJA EN AGUA. Asegúrese de usar únicamente agua y un jabón suave. Los limpiadores abrasivos, cepillos para frotar y limpiadores químicos dañarán el recubrimiento de la unidad.

Paso 3. Saque la bandeja recolectora del horno.

Paso 4. Sacuda las migajas de la bandeja recolectora. La limpieza frecuente de la bandeja recolectora evitará que se produzcan acumulaciones.

Paso 5. Saque la rejilla y límpiela con un paño húmedo o colóquela en el anaquel superior del lavaplatos automático.

ALMACENAMIENTO DEL HORNO

Deje que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de guardarlo. Si se va a almacenar el horno por períodos prolongados de tiempo, asegúrese de que esté limpio y desprovisto de partículas de alimentos. Guarde el horno en un lugar seco, como por ejemplo en una mesa, mesada o en el estante de un aparador. Enrolle el cable de alimentación en los sujetadores para el cable. Salvo la limpieza recomendada en este manual, no es necesario ningún otro tipo de mantenimiento.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Consejos útiles / Guía de localización y solución de fallas		
Problema	***Causa probable***	***Solución***
• Alimentos demasiado cocidos o poco cocidos.	• Ajuste incorrecto de temperatura o de tiempo. • Posición de la rejilla.	• Quizás deba ajustar el tiempo y la temperatura de acuerdo a su gusto. • Debido a que su horno tostador es más pequeño que un horno convencional, se calentará más rápido y por lo general cocinará en menos tiempo. • Consulte la sección “Posicionamiento de la rejilla”. Quizás deba ajustar la rejilla para adaptarla al tipo de comida.
• Olor a quemado, quemado inicial.		• Consulte la sección “Limpieza del horno”.
• El horno no se enciende.	• La unidad está desconectada. • Gire el cronómetro.	• Consulte la sección “Limpieza del horno”. • Ajuste la perilla del cronómetro y de la temperatura a la graduación deseada. Ambos deben estar encendidos para hacer funcionar el horno.
• Sólo uno de los elementos térmicos calienta.	• La función seleccionada determina cuál de los elementos térmicos funcionará.	• Al tostar, asegúrese de que el horno no esté ajustado para asar.
• Los elementos térmicos no se mantienen encendidos.	• Los elementos térmicos se encenderán y apagarán para mantener el calor adecuado.	• Asegúrese de que la función seleccionada sea la deseada.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos sempre siga as precauções básicas de segurança incluindo as seguintes:

- **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, ETIQUETAS DO PRODUTO E ADVERTÊNCIAS ANTES DE UTILIZAR O FORNO.**
- **NÃO** toque as superfícies quentes ⚠. As superfícies estão sujeitas a esquentarem durante o uso. Sempre utilize luvas de cozinha ao manipular materiais quentes, e deixe que as pecas metálicas se resfriem antes de limpá-las. Deixe que a unidade se resfrie por completo antes de colocar ou retirar peças. Use as asas do forno para movê-lo de um lugar a outro.
- Desconecte o forno da tomada elétrica quando não esteja em uso e antes de limpá-lo. **Nota:** Certifique-se que o forno esteja apagado antes de desconectá-lo da tomada.
- Para proteger-se contra o risco de descargas elétricas **NÃO** mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- **NÃO** utilize qualquer eletrodoméstico que tenha a tomada ou fio danificado ou gasto, ou depois que o aparelho tenha apresentado falhas, caído ou sofrido qualquer outro dano. Leve o forno ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para sua inspeção, reparação, ajuste elétrico ou mecânico.
- **NÃO** utilize acessórios não recomendados pelo fabricante, já que estes podem ocasionar incêndios, descargas elétricas ou lesões pessoais.
- **NÃO** utilize em áreas externas ou para fins comerciais.
- **NÃO** utilize este produto para outros fins distintos daqueles recomendados.
- **NÃO** deixe o fio elétrico pendurado pela borda da mesa, nem que entre em contato com superfícies quentes.
- **NÃO** coloque o eletrodoméstico próximo ou sobre uma boca de fogão quente, seja a gás ou elétrico, nem dentro de um forno quente.
- Tenha extrema precaução ao utilizar recipientes que não sejam de metal ou vidro.
- Caso se cubra o forno ou este entre em contato com materiais inflamáveis durante seu funcionamento, incluindo cortinas, estofados, paredes, etc., pode-se produzir um incêndio. **NÃO** coloque nenhum artigo sobre o eletrodoméstico enquanto esteja em funcionamento.
- Ao utilizar o forno de mesa, coloque-o a uma distância mínima de 15 cm (6 polegadas) da parede e outros fios.
- **NÃO** guarde dentro da unidade qualquer material distinto dos acessórios recomendados pelo fabricante quando não esteja em uso.
- **NÃO** introduza materiais inflamáveis no forno, tais como papel, cartão, plástico ou qualquer outro material que possa incendiar-se ou derreter-se.
- **NÃO** forre a bandeja do forno com papel alumínio. Isto ocasionara que o aparelho sobreaqueça.
- **NÃO** se deve introduzir alimentos muito grandes ou utensílios dentro do parelho, já que podem produzir incêndios ou descargas elétricas.
- **NÃO** limpe o forno com esponjas metálicas. Pedaços de esponja podem desprender-se e entrar em contato com as pecas elétricas, o que geraria um risco de descargas elétricas.

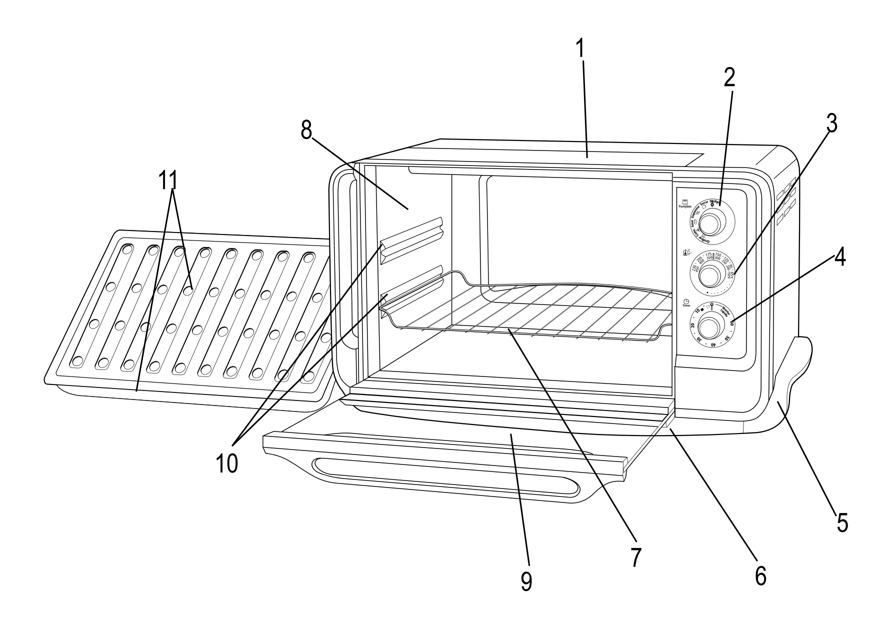
- Ao grelhar, deve-se tomar extrema precaução ao remover a bandeja ou líquidos quentes.
- Para apagar o eletrodoméstico, gire todos os controles para a posição de apagado.
- Este aparelho elétrico **NÃO** está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou necessitem de experiência e conhecimento, a menos que uma pessoa responsável pela sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso do eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico. É necessária a estrita supervisão quando pessoas incapacitadas ou crianças utilizem qualquer eletrodoméstico ou estejam próximo a ele.

ESTA UNIDADE ESTÁ DESENHADA SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

(Unicamente para 120 y 127V com duas pontas planas). Este aparelho elétrico conta com uma tomada polarizada (um terminal mais largo que o outro). Para reduzir o risco de descarga elétrica, esta tomada entrará somente em um sentido numa tomada elétrica polarizada. Caso a tomada da unidade não entre completamente na tomada elétrica, inverta seu sentido. Caso, ainda assim não encaixe, comunique-se com um eletricista qualificado. **NÃO MODIFIQUE A TOMADA DE NENHUMA FORMA.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Visor superior de vidro
2. Botão seletor de função
3. Botão de controle de temperatura
4. Botão de controle de tempo com sinal indicador
5. Asas laterais frias ao tato
6. Bandeja coletora removível
7. Grade removível/reversível
8. Paredes interiores fáceis de limpar
9. Porta em vidro temperado
10. Duas posições para colocar a grade
11. Bandeja para assar e grelha

CONHEÇA SEU FORNO

1. Visor superior de vidro: Para ver facilmente os alimentos que estão cozinhando.

2. Botão seletor de função: Selecione a função de cocção girando o botão na graduação desejada. (Veja Figura 1)

3. Botão de controle de temperatura: Ajusta o termostato à temperatura desejada. (Veja Figura 2)

4. Botão do timer com sinal indicador: Estabelece o tempo de cocção até um máximo de 60 minutos. Apaga automaticamente o forno ao finalizar o tempo de cocção. (Veja Figura 3)

5. Asas laterais frias ao tato: Para mover o forno com facilidade.

6. Porta em vidro temperado: Para a vista frontal dos alimentos.

7. Grade removível/reversível: Consulte a seção “Posicionamento da grade”.

8. Paredes interiores fáceis de limpar: Permitem limpeza rápida.

9. Duas posições para colocar a grade.

10. Bandeja para assar e grelha: Use-as para todas as suas tarefas de assado e grelhado.

11. Capacidade para pizza: Permite assar a maioria das pizzas congeladas grandes.

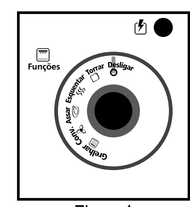


Figura1

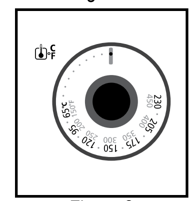


Figura 2

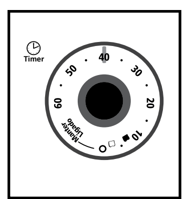


Figura 3

ANTES DE USAR SEU FORNO

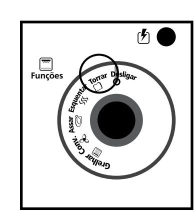
Ao utilizar o forno multifunções pela primeira vez, lembre-se:

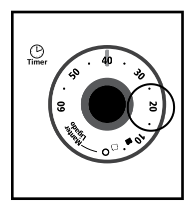
- Retirar todas as etiquetas da superfície do forno.
- Abrir a porta do forno e remover todos os documentos impressos e papéis que se encontrem dentro.
- Limpar a grelha e a bandeja com água quente, uma pequena quantidade de detergente líquido para lavar pratos e uma esponja não abrasiva ou esponja de limpeza.
- **NAO SUBMERGIR O CORPO DA UNIDADE EM ÁGUA.**
- Secar bem a unidade antes de utilizá-la.
- Escolher um lugar para colocar o forno. Coloque-o em um espaço aberto, sobre uma superfície plana, onde a tomada possa chegar à tomada elétrica.
- Conecte o forno à tomada elétrica correspondente.

ADVERTÊNCIA: Enquanto o forno esteja em funcionamento ou resfriando-se, certifique-se de que haja uma distância de 15 cm (6 polegadas) entre o forno e qualquer outra superfície, incluindo outros fios. Assegure-se de que o fio não esteja apoiado contra a parte posterior do forno.

USO DO FORNO MULTIFUNÇÕES

PARA USAR A FUNÇÃO DE TOSTAR





Passo 1. Coloque os alimentos na grade.

Passo 2. Feche completamente a porta de vidro.

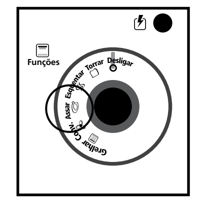
Passo 3. Gire o botão seletor para a função de “Torrar”.

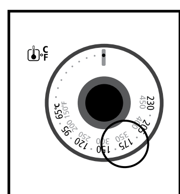
Passo 4. Gire o timer “ ” além da marca de 20 minutos para ativá-lo e, em seguida, gire-o no sentido inverso até chegar ao tempo de tostado desejado em qualquer ponto entre os símbolos de Tostar.

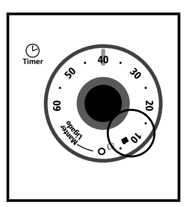
Passo 5. Quando tenha terminado de tostar, abra a porta completamente e retire os alimentos.**

Nota: Para obter os melhores resultados ao tostar, coloque a grade virada para cima na guia inferior.

PARA USAR A FUNÇÃO DE ASSAR







Pré-aqueça o forno de 5 a 7 minutos na temperatura desejada com a grade colocada em seu lugar.

Passo 1. Coloque sobre a grade a bandeja para assar com os alimentos.

Passo 2. Feche completamente a porta de vidro.

Passo 3. Gire o botão seletor “ ” para a função de “Assar”.

Passo 4. Gire o botão de controle de temperatura “ ” ao ajuste desejado.

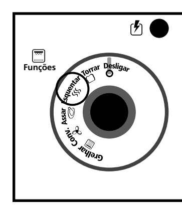
Passo 5. Gire o timer “ ” ao tempo de cocção desejado.*

Passo 6. Quando tenha terminado de assar, abra a porta completamente e retire os alimentos.**

**** ADVERTÊNCIA:** Os alimentos cozidos e a grade metálica podem estar muito quentes; manuseie-os com cuidado. Não descuide do forno.

** Nota especial: Se o tempo de cocção for menor que 20 minutos, deve-se girar o timer além da marca de 20 minutos para ativá-lo e logo girá-lo no sentido inverso até chegar ao tempo desejado.*

PARA USAR A FUNÇÃO PARA ESQUENTAR



Passo 1. Coloque sobre a grade a bandeja para assar com os alimentos.

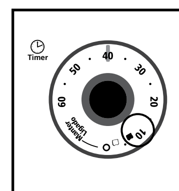
Passo 2. Feche completamente a porta de vidro.

Passo 3. Gire o botão seletor “ ” para a função para esquentar “Esquentar”.

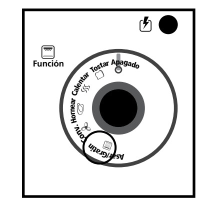
Passo 4. Gire o botão de controle de temperatura “ ” para 95º C (200º F).

Passo 5. Gire o timer “ ” para o tempo desejado.*

Passo 6. Quando tenha transcorrido o tempo para esquentar, abra a porta completamente e retire os alimentos.**



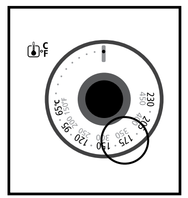
PARA USAR A FUNÇÃO PARA GRELHAR/GRATINAR



A função para grelhar/gratinar ajustável é ideal para derreter queijo a 65ºC (150º F), para cozinhar ou grelhar peixes a 205ºC (400º F). Ajuste coforme seja necessário.

Passo 1. Coloque os alimentos na bandeja para grelhar.

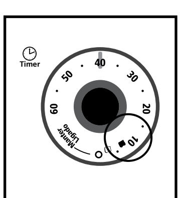
Passo 2. Feche a porta de vidro, deixando uma abertura de aproximadamente 8 cm (3 polegadas) na parte superior do forno.



Passo 3. Gire o botão seletor “ ” para a função para “Grelhar”.

Passo 4. Gire o botão de controle de temperatura “ ” para a temperatura desejada.

Passo 5. Gire o timer “ ” para o tempo de cocção desejado.*

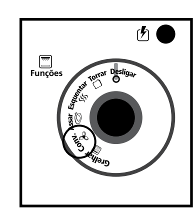


Passo 6. Quando tenha terminado de grelhar/gratinar, abra a porta completamente e retire os alimentos.**

** **ADVERTÊNCIA:** Os alimentos cozidos e a grade metálica podem estar muito quentes; manuseie-os com cuidado. Não descuide do forno.

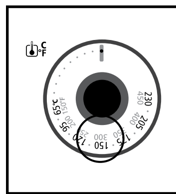
** Nota especial: Se o tempo de cocção for menor que 20 minutos, deve-se girar o timer além da marca de 20 minutos para ativá-lo e logo girá-lo no sentido inverso até chegar ao tempo desejado.*

PARA USAR A FUNÇÃO DE ASSAR POR CONVECÇÃO (CALOR ENVOLVENTE)



A função de convecção (calor envolvente) aciona um ventilador incorporado que faz circular ar quente na câmara do forno que faz com que os alimentos cozinhem de forma uniforme e mais rápida.

Pré-aqueça o forno durante 5 minutos na temperatura desejada com a grade colocada em seu lugar.

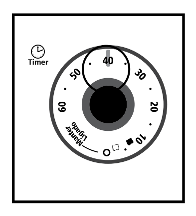


Passo 1. Coloque sobre a grade a bandeja para assar com os alimentos.

Passo 2. Feche completamente a porta de vidro.

Passo 3. Gire o botão seletor " " para a função de assar por convecção " ".

Passo 4. Gire o botão de controle de temperatura " " ao ajuste desejado.



Passo 5. Gire o timer " " para selecionar o tempo de cocção desejado.*

Passo 6. Quando tenha terminado de assar, abra a porta completamente e retire os alimentos.**

POSICIONAMENTO DA GRADE

- O forno possui uma grade reversível e duas posições para adaptar-se a uma ampla variedade de alimentos. A grade pode ser introduzida no forno virada para cima ou para baixo. A grade se encaixará em qualquer uma das guias no interior do forno. (Veja Figura 4).
- Deixe que a unidade se resfrie antes de retirar a grade.
- Para retirá-la, abra a porta do forno e puxe a grade para frente. A grade deslizará pelas guias localizadas no interior do forno.
- A posição da grade do forno dependerá do tamanho dos alimentos e a intensidade de dourado desejado. Ajuste a grelha virando-a para baixo para evitar que a parte superior se doure, e para cima para evitar que a parte inferior se queime.

NOTA: Para obter os melhores resultados ao tostar, coloque a grade virada para cima na guia inferior.

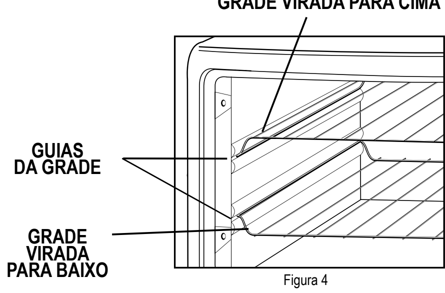


Figura 4

**** ADVERTÊNCIA:** Os alimentos cozidos e a grelha metálica podem estar muito quentes; manuseie com cuidado. Não descuide do forno.

** Nota especial: Se o tempo de cocção é menor que 20 minutos, deve-se girar o timer além da marca de 20 minutos para ativá-lo e logo girá-lo no sentido inverso até chegar ao tempo desejado.*

LIMPEZA DO FORNO

Passo 1. Gire todos os botões à posição de apagado, desconecte a unidade e deixe que se resfrie.

Passo 2. Limpe a unidade com um pano úmido. NÃO MERGULHE EM ÁGUA. Certifique-se de usar unicamente água e um sabão suave. Os limpadores abrasivos, escovas e limpadores químicos danificarão a cobertura da unidade.

Passo 3. Remova a bandeja coletora do forno.

Passo 4. Sacuda as migalhas da bandeja coletora. A limpeza frequente da bandeja coletora evitará que se produzam acúmulos.

Passo 5. Remova a grade e limpe-a com um pano úmido ou coloque-a no nível superior da lava-louças automática.

ARMAZENAMENTO DO FORNO

Deixe que o eletrodoméstico se resfrie por completo antes de guardá-lo. Caso vá armazenar o forno por períodos prolongados de tempo, certifique-se que esteja limpo e desprovido de partículas de alimentos. Guarde o forno em um lugar seco, como, por exemplo, uma mesa, bancada ou armário. Enrole o fio de alimentação em suas travas. Com exceção da limpeza recomendada neste manual, não é necessário nenhum outro tipo de manutenção.

PROBLEMAS Y SOLUÇÃOS

Conselhos úteis / Guia de localização e solução de falhas		
Problema	***Causa provável***	***Solução***
• Alimentos muito cozidos ou pouco cozidos.	• Ajuste incorreto de temperatura ou de tempo. • Posição da grade.	• Talvez deva ajustar o tempo e a temperatura de acordo com o seu gosto. • Como o seu forno é menor que um forno convencional, este se aquecerá mais rápido e, em general, cozinhará em menos tempo. • Consulte a seção "Posicionamento da Grade". Talvez deva ajustar a grade para adaptá-la ao tipo de comida.
• Olor de queimado, queimado inicial.		• Consulte a seção "Limpeza do forno".
• O forno não liga.	• A unidade está desconectada. • Gire o timer.	• Consulte a seção "Limpeza do forno". • Ajuste o botão do timer e da temperatura para a graduação desejada. Ambos devem estar ligados para fazer funcionar o forno.
• Somente um dos elementos térmicos aquece.	• A função selecionada determina qual dos elementos térmicos funcionará.	• Ao tostar, assegure-se que o forno não esteja ajustado para assar.
• Os elementos térmicos não se mantêm ligados.	• Os elementos térmicos ligarão e apagarão para manter o calor adequado.	• Confirme que a função selecionada seja a desejada.

HORNO MULTIFUNCION OSTER®
MODELO 6076, 6076-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACION ES PARA MEXICO
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAÍS DE ORIGEN: CHINA
PAÍS DE PROCEDENCIA: CHINA, E.U.A.
CONTENIDO: 1 PIEZA

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS
60 Hz 120 V∿ 1500 W





Printed in China Imprimè en Chine Impreso en China Impresso na China

P.N. 131813
CBA-050509